

Bolando

BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE

BOLOS

BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE BOLE

BOLE BOLE BOLE BOLE

6

BOLOS
DELICIOSOS PARA
VENDER E LUCRAR!

**ESPECIAL
INFANTIL**

COELHO SAPECA
E O CHÁ DOS
MACAQUINHOS
EM 2 VERSÕES
BEM DIFERENTES
PARA AS CRIANÇAS



TUDO MUITO BEM
EXPLICADO EM
169 FOTOS PASSO
A PASSO



ON

1 ano 3 - R\$ 29
R\$ 4,90



*Se a idéia é fazer um lindo bolo,
a Mago tem tudo o que você precisa.*



Corante pasta



Corante líquido



Ferramentas e Acessórios
(polvo e grãos de glacê)



Moldes de
silicone

Esôvacia



Sacos para
confeitar



Talões e fitas
reveladas de papel



Ingredientes



Bicos de confeitar

Mago®

Atendimento ao consumidor: 0800-121192
www.mago.ind.br - e-mail: mago@mago.ind.br



Com o bico pitanga nº 28 e glacê real branco, faça o acabamento nas bordas inferiores com pitangas seguidas.



Carimbe as laterais do bolo oval com o carimbo de arabescos. Faça isso 2 vezes de cada lado. Se preferir, use o molde da página 13 e risque sobre o bolo.



Em seguida, com o bico pitanga nº 50 e o saco de confeitar, preencha os arabescos.



No meio dos dois arabescos, faça três flores-de-lis com o mesmo bico. Repita a operação do outro lado. Para compor a flor-de-lis, faça 3 pontos de interrogação (?), unindo-os no final.



No bolo redondo, sobreponha o arranjo de fitas.



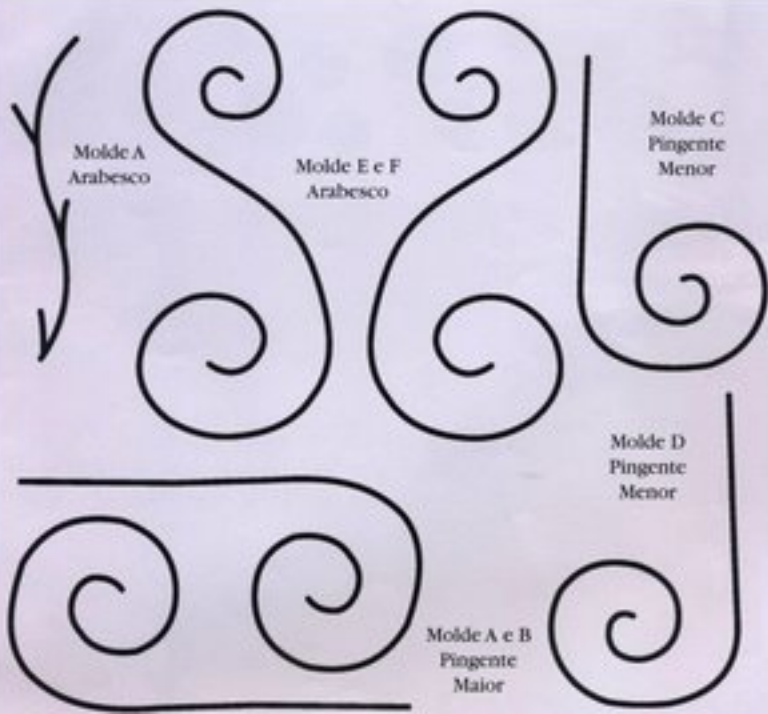
Ao redor do arranjo, faça flores-de-lis na quantidade que desejar. Para isso, use glacê real e o bico pitanga nº 50.



Com gel prateado e o pincel nº 00, dê leves filetadas nos arabescos.



Faça o mesmo nas flores-de-ida.





Aniversário
Feminino

É só alegria



A CAIXA DE PRESENTES É CAPAZ DE ENFEITAR
COMEMORAÇÕES ESPECIAIS COM MUITA GRAÇA E
ORIGINALIDADE. E, ACREDITE, É FÁCIL FAZER!

Criação e execução: Eliana Cardozo
Apoio: Adilma Serrano
Suporte do bolo: Márcia Tabuleiros
Montagem da mesa: Mônica Ivanics



Materiais

- 2 bolos quadrados, medindo 25 cm de lado
 - Pasta americana
- Corantes em pasta gel na cor azul jeans
 - Gel para confeitar
 - Gel prateado para decoração
- Massa de pastilhagem
 - Palitos de churrasco
 - Papel alumínio
 - Faca com serra
- Pães-de-mel cobertos com chocolate
- Placa de isopor quadrada, medindo 26 cm de lado e 3 cm de altura
 - Papel toalha

Ferramentas



Pincel



Rolo



Estilete



Cortadores redondos



Cartucho de papel



Extrusora com bico trevo

Desempenadeira da Mago

Rendimento

- 50 fatias

Dificuldade



Moldes

- A - Corte do bolo superior
- B - Laço
- C - Ponta do laço

Tempo de execução: 3 horas
(+ tempo de secagem das peças)

BOLO:



Cubra um dos bolos com pasta americana branca com corante azul jeans. Espete cinco palitos de churrasco envolvidos em papel alumínio. Este será o bolo inferior. Reserve.



Sobreponha o molde no outro bolo, que já deve estar recheado. Recorte a parte inferior numa altura de 3 cm. Retire toda a parte recortada.



Passes uma fina camada de gel para confeitar em todo o bolo. Abra pasta americana branca e forme a parte recortada do bolo. Para isso, enrole-a no cilindro e desenrole-a sobre o bolo. Ajuste-a com as mãos.



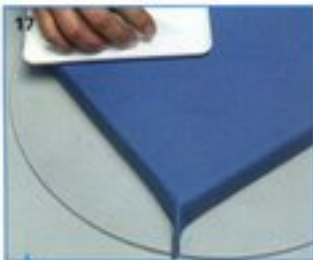
14 Decore cerca de 20 pães de mel para colocar dentro da caixa de presentes. Use glacê real tingido e cartucho de papel.



15 Varie os motivos e as cores à vontade.



16 Agora, coloque os pães de mel dentro do bolo, como mostra a foto.



17 Em seguida, abra um quadrado de pasta americana azul com 32 cm de lado. Cubra a placa de isopor. Alise com a desempenadeira.



18 Ajuste as quinas e corte as sobras com a tesoura e alise com os dedos para um acabamento perfeito. Deixe secar por 24 horas.



20 Agora, comece a fazer o laço que vai sobre a tampa. Para isso, abra a massa de pastilhagem branca e corte 11 peças com o auxílio do molde da p. 42. Use um estilete.



21 Dobre cada peça e franza o centro. Coloque papel toalha dentro para sustentar. Aguarde secar por 24 horas.



22 Pinte cada peça com o gel prateado. Deixe secar por 2 horas.



23 Faça também as pontas do laço. Para isso, abra massa de pastilhagem e corte com o auxílio do molde. Faça 2 peças.



24 Franze uma das pontas e vire a outra parte. Coloque papel toalha em baixo para dar sustentação. Deixe secar por 24 horas.



25 Disponha as peças do laço sobre a tampa. Comece colando 5 partes. Use glacê real. Cole também as pontas dos laços.



26 Sobreponhas outra camada de 4 peças. Lembre-se de colá-las com glacê real.



27 Coloque as peças restantes.



28 Monte o bolo da forma que preferir.



Infantil

Coelho sapeca!



Use o **MASE** DAS CORES PARA DAR O EFEITO MARMORIZADO NA BASE. DEPOIS, É SÓ MODELAR O COELHO, OS OVINHOS, O CARAMUJO...

Criação e execução: *Claudia Moraes*

Materiais

- 1 bolo oval com 35 cm de diâmetro
 - Pasta americana
 - Marzipã de cupuaçu
 - Glacê real
 - Corante em pasta gel da Mago nas cores rosa, violeta, laranja, azul celeste, verde folha e vermelho
 - Tabuleiro ou bandeja
- 1,20 m de fita de cetim verde com 1,5 cm de largura para revestir a borda do tabuleiro
 - Tesoura
 - Pistilos
- Caneta hidrocor própria para confeitar

Ferramentas



Aerógrafo



Cartucho de papel



Bico chuveirinho



Pincel fino

Rendimento

- 50 fatias

Dificuldade



Tempo de execução: 3 horas

BOLO:



Depois de rechear o bolo com o seu recheio predileto e cobri-lo com a pasta americana, comece a pintá-lo. Para isso, use o aerógrafo. Faça pequenas manchas coloridas. Depois, preencha os espaços em branco com o corante azul.



Faça uma bola com o marzipã de cupuaçu tingido com o corante amarelo e modele um cone.



Dê uma leve achatada e fixe-o no bolo. Para isso, use água e pincel.



4 Aplique sempre água para fixar as partes do coelho. Forme o rabinho com uma bolinha.



5 Para fazer a perna, modele um cone e dobre-o ao meio.



6 Corte uma das pontas e cole a perninha em um dos lados do corpo do coelho.



7 Modele outro cone, um pouco maior, dobre-o ao meio e vire uma das pontas. Corte a perna como mostra a foto.



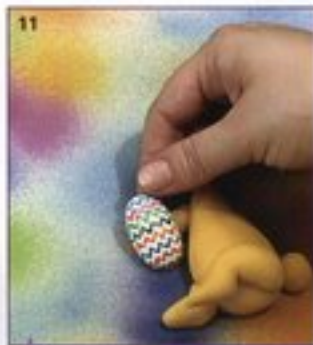
8 Cole apenas uma das partes da perna, sempre usando água.



9 Modele vários ovinhos com o marzipã sem tingir e corte-os ao meio. Modele um bracinho e fixe uma das partes do ovo sobre ele.



10 Com canetas hidrográficas, pinte os ovos. Você pode também pintá-las com o corante.



11 Cole o ovinho sobre o braço do coelho com água.



12 Modele outro bracinho e forme os dedinhos dando pequenos cortes.



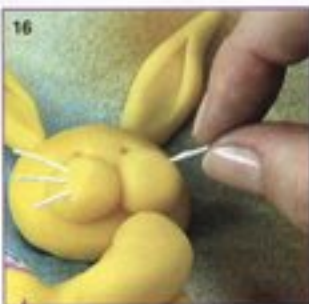
13 Para montar a carinha do coelho, faça uma bola e corte-a ao meio.



14 Fixe metade no bolo. Corte uma bolinha ao meio e monte o focinho.



15 Faça um rolinho e corte-o ao meio. Cada pedaço será uma orelha. Frize cada uma com a base da tesoura.



16 Fixe as orelhas e dobre uma das pontas e forme os bigodes usando pedaços de pistilos.



17 Dilua o corante vermelho em um pouco de água e pinte o centro das orelhas.



18 Com o bico chuveirinho e o glacê real tingido com o corante verde folha, faça a grama.



19 Com o cartucho de papel e o glacê real, faça os olhos, dentes, nariz, flores e pássaros. Coloque mais ovinhos em baixo do coelho, perto da grama. Faça também pequenas flores.





Cláudia Moraes

*Bolos e docos artísticos, sobremesas e pratos
quentes. Cursos em todo o Brasil.*

Monte uma turma em sua cidade!

Tels: (0xx91) 223-3316

9985-2614 - Belém-PA

Eliana Cardoso

*Especializada na criação e confecção
de bolos e docos artísticos.*

Tel.: (0**11) 5078-9320



Infantil



O chá está
servido!

COM MUITA GRAÇA E MACAQUICE, A GAROTADA VAI
SE DIVERTIR AO SABOREAR ESTE "CHÁ" ENCANTADO.

Criação e execução:
Cláudia Moraes
Tecidos: Heitor Garcia

Materiais

- Duas receitas de bolo com 30 x 40 cm
- Corantes em pasta gel da Mago nas cores verde bandeira, marrom, amarelo e vermelho
- Pasta americana
 - Marzipã
 - Glacê real
- Palito de dente
 - Papelão
 - Papel alumínio

Ferramentas



Cartucho de papel



Boleador



Aerógrafo



Rolo marcador



Rolo plástico



Cortador redondo



Cortador de babado ou forma de coração



Esteca nº 3 da Mago



Carretilha



Pincel com cerdas macias



Tesouras grande e pequena



Bico nº 723 da Mago

Rendimento

- 40 fatias

Dificuldade



Tempo de execução: 6 horas

BOLO:



1 Forre um pedaço de papelão com papel alumínio e aplique uma camada de recheio. Desenforme o bolo sobre esta placa.



2 Corte o bolo ao meio.



3 Abra uma das partes e recheie bem.



4 Cubra o bolo com a outra parte, com cuidado.



5 Coloque a parte não recheada sobre a recheada. Use o recheio para fixar.



6 Corte um pedaço, até atingir um bolo com 20 X 20 cm.



7 Corte uma tira com 4 cm de largura.



8 Corte a metade desta tira.



9 Com cuidado, coloque esta parte no centro do bolo.



10 Cubra todo o bolo com o recheio escolhido. Tinja a pasta americana com o corante verde.



Abra a pasta americana com um rolo. Faça isso sobre uma superfície polvilhada com açúcar impalpável. Enrole a pasta no rolo e acomode-a sobre o bolo. Retire as imperfeições, alisando a pasta com as mãos.



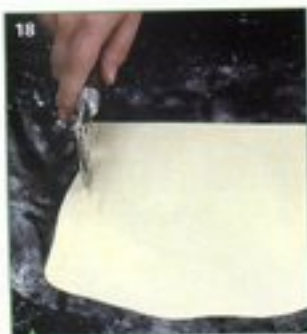
Se você não tingir a pasta americana com corante, pinte-a com o aerógrafo. Pinte, também, a base.



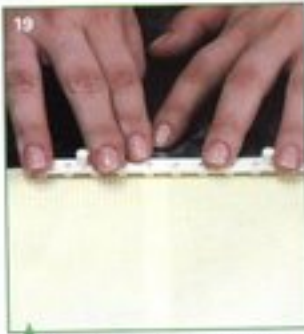
Tinja um pedaço de pasta americana com o corante amarelo. Polvilhe a superfície com açúcar de confeiteiro e abra a massa, até atingir uma espessura de 1,5 mm.



Agora passe o rolo marcador sobre a pasta, sempre pressionando bem, nos sentidos horizontal e vertical.



Com a carretilha, corte um quadrado com 18 X 18 cm.



Marque toda a borda com o cortador em forma de coração.



Acomode a toalha sobre o bolo.

MODELAGEM DAS XÍCARAS



21 Faça um rolinho com a pasta americana. Corte pequenos pedaços, todos do mesmo tamanho.



22 Faça uma bolinha e achate duas laterais, afinando para baixo.



23 Com a esteca, vá formando o interior da xícara e afine as bordas com as pontas dos dedos.



24 Faça uma tirinha bem fina e cole-a com um pouco de água na xícara.



25 Faça três bolas de diferentes tamanhos e cole-as uma sobre a outra com um pingo de água.



26 Faça um triângulo e, com a esteca, abra o seu interior. Fixe-o no lugar do bico, com um pingo de água.



27 Faça uma alça e fixe-a também com água.



28 Abra a massa e corte-a com o cortador redondo.



29 Para obter um formato de prato, coloque-o sobre o fundo de vidro de essência até secar.

COMO PINTAR O JOGO DE CHÁ



30 Dilua o corante na cor de sua preferência e, com um pincel fino, pinte o bule e as xícaras.



33 Marque uma das partes com a faca.



34 Faça uma tira com o marzipã tingido de verde e, com um palito, vá "encrespando" as bordas. Você terá uma folha de alface.



36 Aplique um pouco de corante marrom bem diluído sobre o pão. Por último, com o glacê real tingido de vermelho e o cartucho de papel, faça os tomates nas laterais do pão.



37 Corte um pedaço do pão, para colocar sobre o pratinho.

COMO MODELAR OS SANDUÍCHES



32 Faça um rolo de marzipã tingido com o corante amarelo e afine as bordas. Corte-o ao meio, como mostra a foto.



35 Com o marzipã amarelo, faça pequenos quadrados. Agora é só montar o sanduíche, colando com clara de ovo o alface e o queijo.

COMO MODELAR O BOLO



38 Faça uma bola média com o marzipã tingido com o corante marrom e dê uma leve achatada.

39



Corte um pedaço do bolo e reserve. Depois de decorar com o glacê real branco e pingos coloridos, coloque este pedaço em outro pratinho.

40



Com o glacê real e o cartucho de papel, cubra todo o bolo. Para finalizar, faça pingos com o glacê real de diferentes cores.

COMO MODELAR OS MACAQUINHOS

41



Faça um rolinho de marzipã tingido com o corante marrom, dobre-o ao meio. Levante as pontas para formar as patas.

42



Achate bem o meio do rolinho.

43



Dê três cortes nos pés, para formar os dedos.

44



Fixe as pernas do macaco no bolo. Para isso, use um palito.

45



Modele o marzipã marrom no formato de uma coxinha. Fixe esta parte no palito.

46



Faça uma bolinha e fixe-a no palito. Com a esteca, marque o umbigo, os olhos e as orelhas.

47



Aplique um pouco de água no local do focinho e dos furinhos da orelha. Faça duas mini coxinhas.

48



Coloque as minicoxinhas no local das orelhas e, com o boleador, dê o formato em cada orelha.

49



Faça um pequeno rolinho com o marzipã e marque-o com um palito.

50



Marque a boca com um palito.

51



Para fazer os bracinhos, faça um rolinho, achate uma das pontas, corte os dedinhos e dê uma leve dobrada no meio dos braços.

52



Com os glacês real preto e branco e o cartucho de papel, faça os olhos, o nariz e o creme dentro das xícaras.

53



Por último, com o bico nº 723 e o glacê real tingido de amarelo, faça o acabamento.

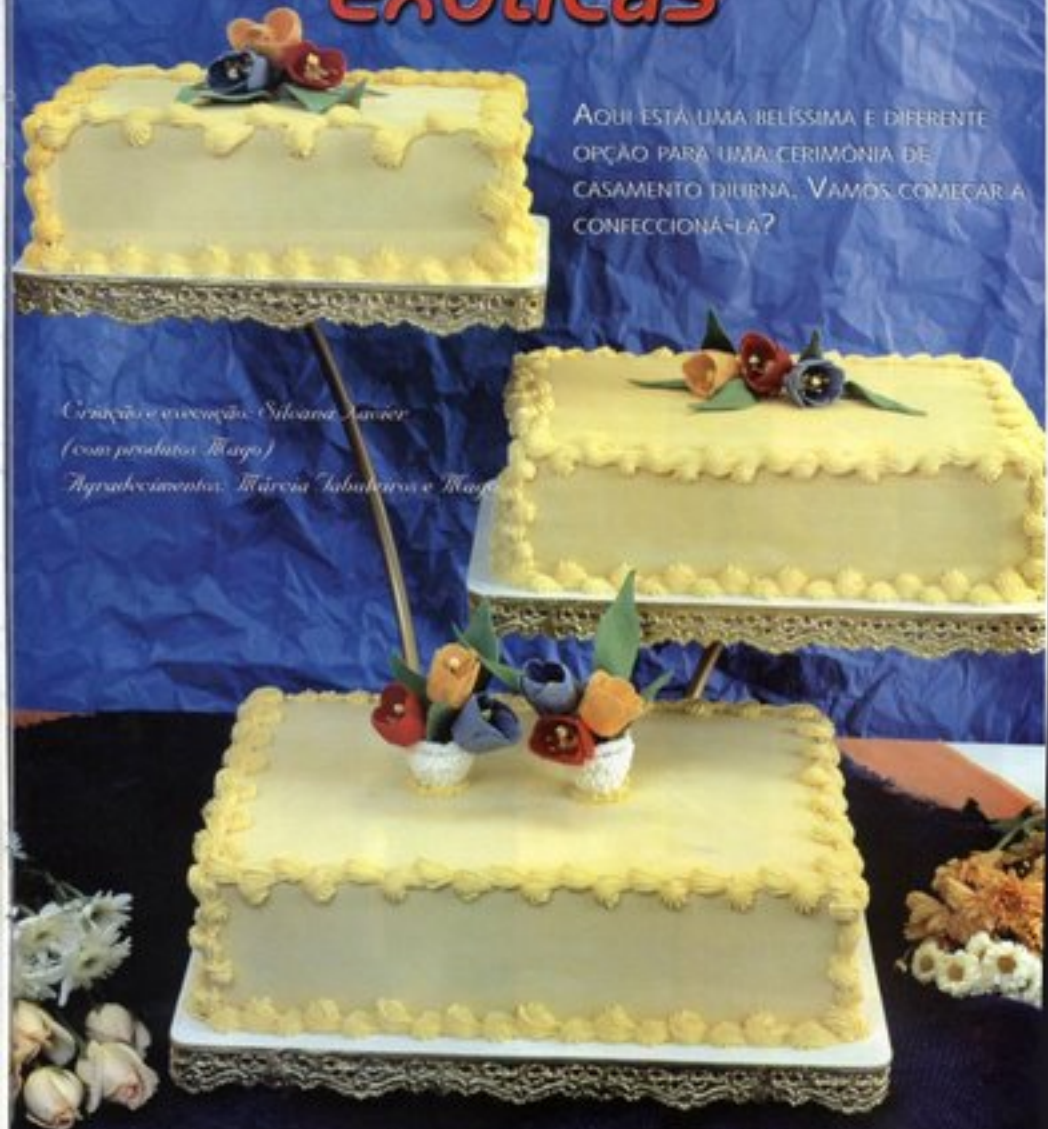
Tulipas exóticas

AQUI ESTÁ UMA BELÍSSIMA E DIFERENTE
OPÇÃO PARA UMA CERIMÔNIA DE
CASAMENTO DIURNA. VAMOS COMEÇAR A
CONFECCIONÁ-LA?

Criação e concepção: Silvana Amador

(com produtos Bago)

Agradecimentos: Marcia Schubert e Bago



Materiais

- 1 bolo retangular, medindo 40 x 30 cm
- 1 bolo retangular, medindo 35 x 25 cm
- 1 bolo retangular, medindo 30 x 20 cm
 - Fita decorativa com pérolas
 - Pasta americana
 - Glacê real
- Corantes em pasta gel da Mago nas cores laranja, amarelo, violeta, vermelho e verde folha
 - Arame floral
 - Fita floral
 - Pistilos amarelos
- Frascos de essência vazios
- Suporte para bolo com três andares retangulares

Ferramentas



Pincel



Rolo ou cilindro



Adaptador para bico grande



Bico pitanga nº 51 e 61 da Mago



Saco de confeitar



Cortador de folha



Cortador de flor com três pétalas



Boleador



Desempenadeira



Calha

Rendimento

- 200 fatias

Dificuldade



Tempo de execução: 4 horas

COMO FAZER OS VASOS:



1 Enfiar o adaptador para bico com filme plástico.




2 Agora, coloque glacê real dentro de um saco de confeitar com bico pitanga nº 51. Faça pequenas pitangas deitadas na altura da rosca do adaptador. Complete a volta com uma fileira.



3 Cole a fita decorativa por cima, apertando-a levemente.

*Criação e execução: Eliana Cardoso
Apoio: Fátima Serrano
Suporte do bolo: Márcia Tabuleiros
Montagem da mesa: Mônica Ivanov*

 **Casamento**



Inovação requintada

O BOLO DE CASAMENTO DEVE SER DELICADO E CHAMATIVO. ESTA SUGESTÃO COM PINGENTES E ARABESCOS VEM PROVAR QUE É PERFEITAMENTE POSSÍVEL UNIR ESTAS DUAS CARACTERÍSTICAS E AINDA APRESENTAR UMA IDÉIA NOVA.



4 Ainda com o mesmo bico e glacê real, vá fazendo pequenas pitangas em toda a parte de baixo do adaptador.

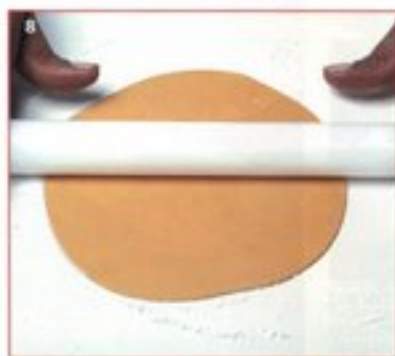


6 Deixe secar por 24 horas. Depois, retire com muito cuidado a peça do adaptador.

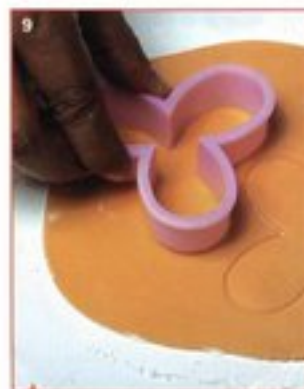


7 Faça cerca de 6 vasinhos para os bolos. Atenção: confeccione sempre algumas peças a mais, no caso de alguma delas quebrar.

COMO FAZER AS TULIPAS:



8 Abra pasta americana tingida com corante em pasta gel laranja numa superfície polvilhada com açúcar impalpável. Use um rolo, deixando a pasta com cerca de 2 mm de espessura.



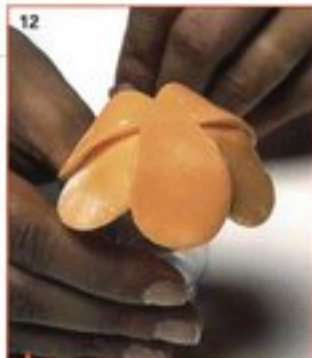
9 Em seguida, corte a pasta com o cortador de flor com três pétalas. Corte duas vezes.



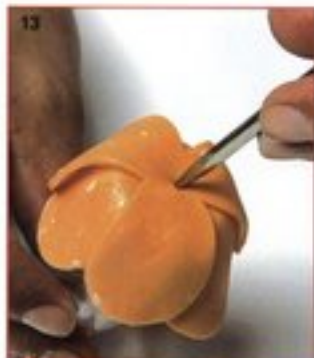
10 Coloque cada flor na palma da mão e boleie as bordas das pétalas. Use um boleador.



11 Sobreponha as pétalas de forma intercalada, como mostra a foto. Use um pincel com água para colar.



12 Acomode a flor num frasco para essência, como indicado na foto.



13 Espete o centro da flor com uma esteca e deixe secar por cerca de 24 horas.



14 Passe fita floral na ponta de um arame floral e espete-o no centro da tulipa, que já deve estar seca.



15 Coloque glacê real amarelo num saco de confeitar com bico pitanga nº 61. Aplique glacê no fundo da flor, próximo à base do arame floral.



16 Fixe os pistilos no glacê real. Coloque cerca de 6 pistilos.



17 No arame floral, aplique pequenas pitanguinhas com o bico nº 61. Para isso, coloque o bico no arame, aperte o saco de confeitar levemente e puxe.



18 Faça tulipas de várias cores, como vermelho e lilás. Confeccione cerca de 15 flores ao todo.



19 Deixe as flores secarem por 24 horas. Para que as tulipas mantenham o formato perfeito, pendure-as num varal ou fio, como mostra a foto.

COMO FAZER AS FOLHAS:



20 Abra pasta americana tingida com corante verde folha. Corte-a com o cortador em forma de folha.



22 Em seguida, coloque a folha na palma da mão e, com o boleador, boleie as bordas.



23 Umedeça arame floral na água e fixe-o na ponta folha, pressionando-o.



24 Faça cerca de 30 folhas. Deixe-as secar por 24 horas sobre uma calha, para que fiquem levemente dobradas.

MONTAGEM:



25 Cubra o bolo com pasta americana tingida com corante amarelo gema. Retire as imperfeições com a desempenadeira.



26 Coloque glacê real tingido de amarelo num saco de confeitar com bico pitanga n. 22. Em seguida, dê acabamento às bordas do bolo com movimentos em "c" em lados alternados. Para isso, aperte o saco de confeitar levemente até conseguir a parte de cima do "c"; pare de apertar e puxe. Comece a fazer outro "c", começando do lado oposto. Continue este trabalho em todas as bordas do bolo.



27 Agora, acomode as tulipas e os vasinhos sobre os bolos. Nos dois bolos menores, faça o seguinte: Disponha três folhas no centro do bolo. Cole com glacê real.



28 Depois, acomode as tulipas sobre as folhas. Cole-as com glacê real também.



29 No bolo maior, disponha as tulipas dentro de dois vasinhos. Para ajudar a fixar os vasos sobre o bolo, faça uma base de glacê real. Cole também as flores e as folhas com glacê real, deixando-as na posição vertical.



30 Você pode colocar os bolos no suporte que preferir.

Espaço do Leitor



"Parabéns à equipe Bolando Bolos. Vocês tem me ajudado muito. Estou enviando uma foto do meu trabalho. Abraços".

Maria Auxiliadora Marinho
Santa Luzia/PB

Maria:

Você também merece parabéns pelo talento e capricho. Seu trabalho está divino.



"Adoro a revista Bolando Bolos, pois vocês nos dão ótimas dicas de como preparar lindos bolos para encher os olhos e agradar o paladar de nossos amigos. Bolo infantil é minha especialidade. Espero que vocês gostem deste bolo".

Alessandra Ávila Rangel
Contagem/MG

Alessandra:

É com grande satisfação que recebemos cartas como a sua. Continue nos presentando com fotos como esta.



"Já participei do Espaço do Leitor e foi muito bom. Recebi vários telefonemas de todos os lugares. É bom ter um espaço onde as pessoas passam a conhecer nosso trabalho. Só tenho a agradecer e espero que vocês continuem sempre assim".

Aida Maria Ramalho Cortez
Natal/RN
(0**84) 201-2305/222-0976

Aida:

Ficamos felizes em saber que o Espaço do Leitor está sendo útil, afinal esta é a nossa intenção. E é também um prazer publicar bolos como o seu. Parabéns e continue participando.



"Faço bolos de aniversário de 15 anos, de crianças, de casamentos, etc. Estou enviando modelos de bolos que confeccionei com a ajuda da revista Bolando Bolos".

Maria das G. Duarte Filippino
Juiz de Fora/MG
(0**32) 3606-1360

Maria:

Seu trabalho é realmente admirável. Continue aproveitando os conhecimentos adquiridos com a revista e produzindo maravilhas como esta. Parabéns!



"Gosto muito de fazer bolos. Há um ano comecei um curso de arte culinária, mas tive que parar de frequentar as aulas. Então, fiz a assinatura da Bolando Bolos com a ajuda do meu irmão. Graças a Deus, ao curso e a esta maravilhosa revista, estou começando a fazer bolos para festas".

Silvânia Maria da Silva
Mauá/SP

Silvânia:

Palavras como a sua nos deixam emocionados. E também satisfeitos pela comprovação de que nosso trabalho rende bons frutos. Você está no caminho certo e vai muito longe. Parabéns!



"Adoro criar modelos de bolos e tudo começou com a revista Bolando Bolos. Seria uma honra e uma grande felicidade ver meu trabalho publicado na revista".

Maria Eunice Costa da Silva
Caxias/MA

(0**98) 521-3719

Maria Eunice:

A honra é toda nossa de poder divulgar fotos como esta, que comprova o talento e a criatividade das culinárias brasileiras.

Onde Encontrar

ARTISTAS E EMPRESAS QUE PARTICIPARAM DESTA EDIÇÃO:

• ALBANO

(TELA DE SNAKES, BORDAS, CASTIÇAS, BOCOCOS E
PIÇAS DE FLANDRÊ)

TEL.: (0**11) 274-4866

• CASA DO Têxtil

(TODOS)

TEL.: (0**11) 228-3226 / 228-8550

• CLÁUDIA MORAIS

TEL.: (0**91) 223-3316

• ELIANA CARDOZO

ESPECIALISTA NA CRIAÇÃO E CONFEÇÃO DE BOLOS
E DOCEIS ARTÍSTICOS

TEL.: (0**11) 5078-9320

• FÁTIMA SERRANO

DOCINHOS FINOS - ENCOMENDAS PELO TELEFONE

TEL.: (0**11) 3079-2339

• FÍXIS PROGRESSO

TEL.: (0**19) 466-6010

• HÉTOR GARCIA

TECIDOS PARA DECORAÇÃO

TEL.: (0**91) 242-1149 / 9985-4176

• MACO

TEL.: 0800-121192

• MÂRCIA TABULEIROS

TEL.: (0**11) 6351-2757 / 6331-5834

• MAX INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

TEL.: (0**11) 758-2027

• MÔNICA IVANIS

TEL.: (0**11) 272-3591

• NATURE

(FLORES DE TECIDO)

TEL.: (0**11) 6914-8627

• RACALD'S

(TECIDO PARA LEMBRANÇINHAS, TOALHAS DE MESA)

TEL.: (0**11) 291-4568 / 292-2367

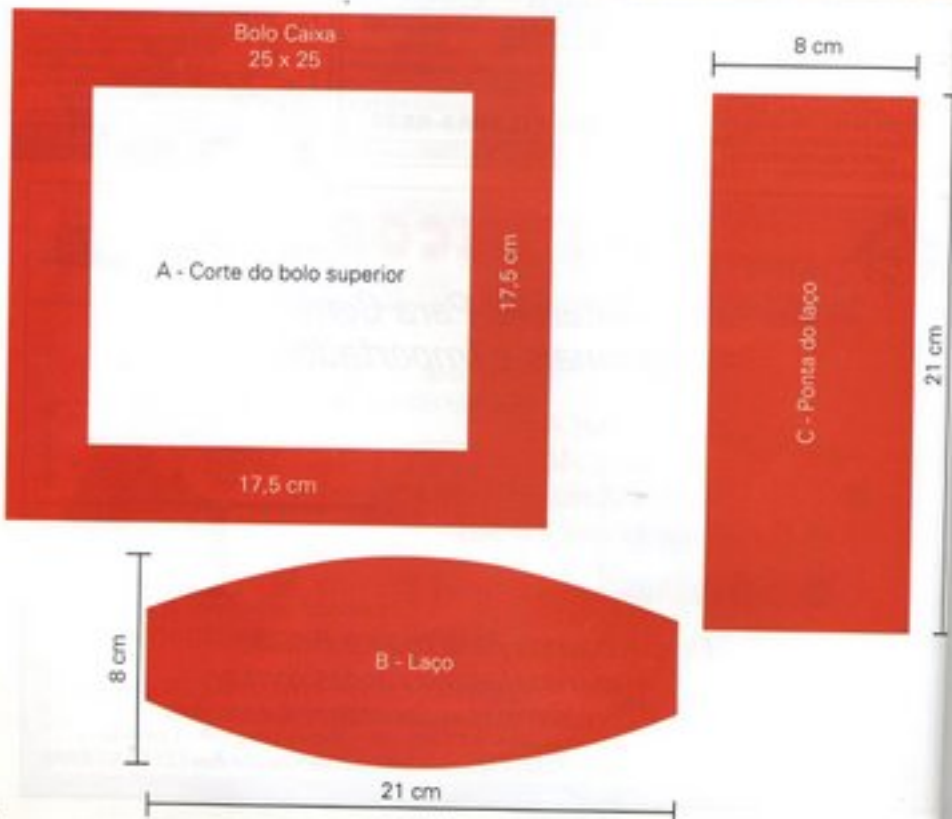
• REI DO ARMAZENHO

(FITAS, PEROLAS, JUTA, FRUTAS NATALINAS,
MINIFLORES, PISTLOS, PASSAMANHA, VELAS)

TEL.: (0**11) 3311-7399

• SILVANA XAVIER

TEL.: 0800-121192



Materiais

- 1 bolo redondo com 40 cm de diâmetro
- 1 bolo redondo com 30 cm de diâmetro
- 1 bolo redondo com 20 cm de diâmetro
- Glacê real com mistura Mix ou glacê com cremor tártaro
 - Pasta americana
 - Glacê real
- Corante em pasta gel na cor marfim
 - Placas de isopor
 - Papel manteiga
 - Vasilha plástica
 - Filme plástico
- Cordão de pérolas brancas
- Arranjo de flores de tecido
- Pérolas brancas pequenas

Ferramentas



Saco de confeitar



Bicos pitanga nº 3 e nº 71 da Mago



Suporte de acrílico para 3 bolos



Cartucho de papel

Rendimento

- 120 fatias

Dificuldade



Moldes

- A e B - Pingente maior
C e D - Pingente menor
E e F - Arabesco

Tempo de execução: 4 horas
(+ tempo de secagem das peças)

COMO FAZER OS PINGENTES E ARABESCOS



Sobreponha o molde do pingente menor numa placa de isopor. Coloque papel manteiga por cima. Com o saco de confeitar e o bico pitanga nº 3, confeccione 20 peças de cada com glacê real. Deixe secar por 12 horas. Repare que as peças são "espelhadas".



Agora, proceda da mesma forma para fazer o pingente maior. Deixe secar também por 12 horas. Confeccione 28 peças de cada.



Para os arabescos, faça o mesmo e respeite o mesmo tempo de secagem. Confeccione 20 peças de cada.



Depois de secos, cole os pingentes maiores de 2 em 2. Note que as peças são "espelhadas" e se encaixam perfeitamente. Use glacê real num cartucho para colar. Note que os pingentes menores não devem ser colados.



Cole o cordão de pérolas na junção dos pingentes maiores.



Cole os arabescos da forma que foram colados os pingentes maiores.

COMO FAZER O ARRANJO SUPERIOR



Cubra a vasilha com filme plástico. Contorne as bordas inferior e superior com glacê real. Use o bico pitanga nº 71.



Faça traços na diagonal em toda a volta da vasilha.



Faça novas diagonais intercaladas com as anteriores.



Em seguida, faça um quadriculado na parte superior, como mostram as fotos. Aguarde alguns minutos para secagem entre uma camada e outra.



Para compor o quadriculado, comece fazendo o traço do meio e, depois, vá para os lados. Assim, você terá uma melhor noção da proporção.

MONTAGEM



12 Dê acabamento à bordas inferior e superior com o mesmo bico. Faça movimento em forma de "?". Deixe secar por 24 horas.



13 Coloque o bolo menor no suporte de acrílico. Cubra-o com pasta americana tingida com pouquíssimo corante marfim. Divida-o em 4 partes. Cole o pingente maior no centro e dois menores do lado. Deixe 3 cm de distância em cima. Use glacê real para fixar.



15 Faça dois cordões na parte superior dos pingentes com glacê real marfim e cartucho de papel.



16 Termine com mais dois cordões acima dos anteriores.



17 Na borda superior do bolo, faça cordões em forma de "u". Divida-o em 8 partes.



18 Repita a operação anterior, intercalando os cordões.



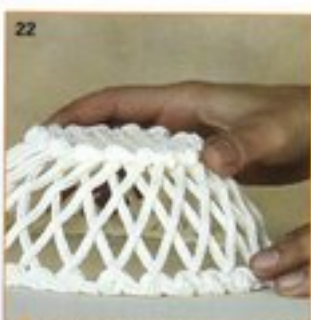
19 Cole pequenas pérolas brancas nas junções dos cordões. Faça isso também nos cordões que foram feitos nos pingentes. Use um alfinete para apoiar as pérolas.



Decore os outros dois bolos da mesma forma e coloque-os num suporte de acrílico. Acomode o menor em baixo e termine com o maior. No bolo médio, divida-o em 6 partes para colocar os pingentes e em 12 para fazer os cordões. O bolo maior deverá ser dividido em 8 partes para colocar os pingentes e em 16 para fazer os cordões.



Entre cada bolo, coloque dois arabescos inclinados. Cole-os com glacê real.



No bolo de cima, cole a cestinha feita com glacê.



Sobreponha um cordão de pérolas brancas.



Finalize, colocando o arranjo com flores de tecido.





Bodas de Prata

Criação e execução: Eliana Cardoso

Apoio técnico: Fátima Serrano

SupORTE do bolo: Márcia Tabuleiros

Montagem da mesa: Mônica Farias



Sofisticação absoluta

OBSERVE ESTA CRIAÇÃO FEITA ESPECIALMENTE PARA BODAS DE PRATA E RESPONDA:
NÃO É PRA LÁ DE CHIQUE?

Materiais

- 1 bolo redondo com 30 cm de diâmetro
- 1 bolo oval, medindo 40 por 32 cm
 - Pasta americana
 - Glacê real
 - Cola de CMC
- Gel para decoração prateado
- Palitos de churrasco
- Papel alumínio
- 2 m de fita telada na cor prateada
- 1 arranjo com fitas de organza na cor branco com prata

Ferramentas



Cartucho de papel



Tesoura



Saco de confeitar



Bicos pitanga nº 28 e 50 da Mago



Carimbo de arabescos

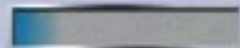


Pincel nº 0

Rendimento

- 100 fatias

Dificuldade



Moldes

A - Arabesco

Tempo de execução: 2 horas

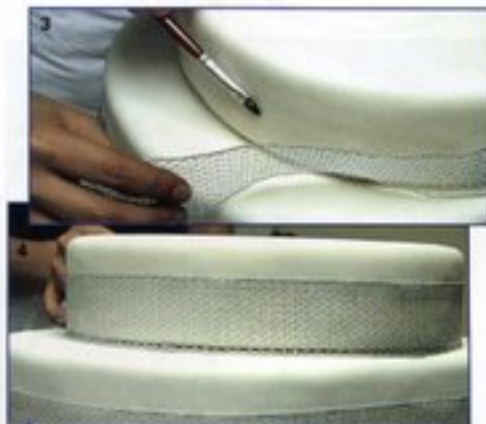
BOLO:



Cubra os dois bolos com pasta americana. Espete 5 palitos de churrasco embrulhados com papel alumínio no bolo oval.



Sobreponha o bolo redondo. Cole com glacê real.



Cole a fita telada ao redor dos bolos com a cola de CMC